



## 2018 Chablis AOC

Champ des Ducs, Domaine Alain Geoffroy

Chablis-Bestseller mit neuem Etikett

### Descrizione del vino:

Die Weinberge der Familie Geoffroy zählen zu den ältesten in ganz Frankreich. Die einmaligen Böden mit dicken Schichten aus Muschelkalkstein und das kühle Klima nördlich von Beaune verleihen dem Chablis Frische und Mineralität. Seit eh und je verspricht der Genuss von Fisch und Meeresfrüchten in Kombination mit Chablis eine harmonische Gaumenfreude.

### Nota di degustazione:

Leuchtendes Gelb mit grünlichen Reflexen. Von der Reichhaltigkeit des Ausnahmejahres 2018 geprägter Duft mit viel Fruchtaromen, mineralischer Würze und floralen Noten. Besonders kraftvoller Chablis mit echtem Tiefgang, feiner Extraktsüße, typisch mineralischer Würze und edlem Schmelz eines großartigen Jahrgangs. Die Kraft harmonisiert perfekt mit seiner Eleganz und Finesse, besitzt viel Struktur und Dichte. Langes und intensives Finale.

### Abbinamenti:

Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

### Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Borgogna
<b>Sottoregione:</b>	Chablis
<b>Produttore:</b>	Alain Geoffroy
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	0875018

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Chablis AOC**

Champ des Ducs  
Domaine Alain Geoffroy

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren